

# くわなの夏スイーツ2022

話題のお店、どんどん増えてます

桑名の夏スイーツといえばまず頭に浮かぶのは「アイスまんじゅう」ではないでしょうか。皆さんにご回答いただいたアンケートの中から次なる夏の風物詩を生み出そうと頑張っているお店の人をご紹介します。

問 この記事については秘書広報課(☎24-1492 FAX 24-1119)

02 キラリ★くわな人

03 特集 話題のお店、どんどん増えてます **くわなの夏スイーツ2022**

08 子育て広場

09 図書館・六華苑・博物館

10 メディカルニュース  
くわな防災教室

11 かんたん旬レシピ  
みんなの掲示板

12 EVENT ALBUM(イベントアルバム)

14 くわなINFO

26 無料相談

27 ゼロカーボンシティ 取りくみレポート  
市長まちなか探索

28 HAPPY BIRTHDAY  
桑名のイトコ教えてください。

今月の表紙

7/1から「桑名かき氷街道」が始まりました。表紙のかき氷は、THE FUNATSUYAの「MOMO」です。暑い夏、かき氷を食べて涼を楽しんでください。



市内在住 絵本作家  
はっとりひろきさん

## キラリ★くわな人

小さい頃から絵を描くことが好きだったはっとりさん。妻が子どもに絵本を読み聞かせするのを見るうちに子どもの喜ぶ顔がもつと見たいという思いから、整備士として勤務する傍ら絵本作家をめざし、平成28年から絵本塾にも通いました。平成29年、努力が実を結び、「いっぺんやってみたかってん」で第39回講談社絵本新人賞を受賞。翌年、この受賞作で絵本作家デビューを果たしました。この作品は、市内の町屋川緑地公園をモデルに描いたそうです。

「楽しいと思って作っている絵本を読んでいただけることが本当に幸せ。子どもたちのキラキラした笑顔を思うとずっと描き続けた」とはっとりさんは笑顔で語ってくれました。



その後も数々の作品を出版。今年6月23日には「ぼくはひこうき」が発行されました。「この作品は誰もが一度は思うであろう『空を飛びたい!』という思いを子どもの頃の懐かしい気持ちで思い出しながら作りました。子どもだけでなく、大人も楽しんでいただける作品です」。構想から3年、表紙のブルーがまぶしい爽やかな1冊です。

# 『私が桑名にお店をオープンさせたワケ』

直近3年で新しくお店をオープンさせた、話題のお店をご紹介します。商品のこだわりや桑名に対する思いを教えてください。



**HAKO.f(ハコドットエフ)**  
**住所** 寿町3-58-7 **時間** 11:00~16:00(15:30L.O.)  
**休** 月・木曜日、第3火曜日 ☎050-8883-0580

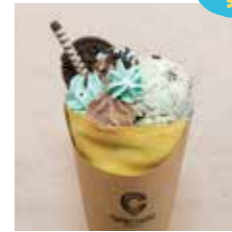
## 夏のオススメ



**メロンパンフェ 750円**  
 箱型のメロンパンに、カスタードやフローズンフルーツなどが詰め込まれ、ソフトクリームをトッピングしたパンのパフェ。

**cachecache(カシュカシュ)**  
**住所** 一色町99-2 **時間** 11:00~18:00  
**休** 水・木曜日、臨時休業あり ☎080-4306-3214

## 夏のオススメ



**チョコミントクレープ 480円**  
 (アイストッピングは+150円)  
 「チョコミン党」にはたまらない、ミントとチョコのクリームがたっぷりのクレープ。



## 子育てファミリーの憩いの場に

キッチンカーでクレープの移動販売を行っていたオーナーの林さんが、今年1月に念願の実店舗をオープン。自身の経験から「赤ちゃん連れでも安心して、気軽に行けるように」と、広いキッズスペースや価格を抑えたクレープのラインナップが好評です。現在、テラス席を作ろうと模索中。

## コロナ禍を経て、新しい価値を生み出すコラボ

コロナ禍をきっかけに、パン屋、ベーグル店、カフェがタッグを組んで再スタート。各店の長所を生かしながらも、パンとスイーツのいいとこ取りをした「箱パン」が人気を集めるなど、コラボならではのアイデア商品も誕生しています。桑名もち小麦や九華はちみつなど地産地消にも積極的です。

## 地域のつながりが生まれる場所に

「祖父の代からあった新聞店の跡地で、地域のつながりができる場を作りたい」とお店をオープン。海外生活経験のあるオーナーの高木さんが、各地でおいしいと感じた食材も積極的に取り入れています。「疲れた時に癒やしを求めに来てくれるお店にしたい」と、クレープは本物のおいしさにこだわっています。

**Teastand BunBunBun(ブンブンブン)**  
**住所** 東方160-4 **時間** 11:00~18:00(売り切れ次第閉店)  
**休** 日・祝日、臨時休業あり ☎22-0339

**ザクレ(クリームチーズチェリーベリー、ハニーレモンミルク) 各890円**  
 冷やすことでザクとした食感を実現した、この夏初登場の新メニュー。



## 夏のオススメ



## コロナ禍だからこそ、夢を実現！

旅行業を営む後藤夫妻が、コロナ禍をきっかけに開店したたい焼き屋さん。昔食べておいしさに感動した「皮にごまの入ったたい焼き」を再現すべく試行錯誤したそうで、「生地レシピは秘密」とのこと。お店のコンテナや設備などは人との縁があったからこそ入手できたものばかりです。

**たいやき三**  
**住所** 安永1531 **時間** 10:30~17:30  
**休** 月曜日、第3火曜日 ☎070-8333-9953

## 夏のオススメ

**冷やしたい焼き 200円**  
 あんこのアイスクリームをぱりぱりの生地に入れた新感覚のたい焼き。さっぱりした甘さです。



## 多度にサンドイッチ文化を残したい

子どもの頃から親しんでいた多度駅近くのサンドイッチ屋が閉店し残念に思っていたところに、「あんなお店が多度にほしい」との周囲の声もあり、自らお店をオープン。地元の人はもちろん、多度山登山客からも人気の手作りサンドは、惣菜からフルーツ系まで約30種類がラインナップしています。

**ぎんや**  
**住所** 多度町小山2024-3  
**時間** 平日8:00~17:00、土・日・祝日7:30~17:00(売り切れ次第閉店)  
**休** 月・木・金曜日 ☎73-2863

**夏のフルーツサンド (メロン、マンゴー) 各330円**  
 フルーツサンドは季節ごとに中の果物が変わります。今の時期は他にパイナップルも。



## 夏のオススメ



## プリンをきっかけに地域が盛り上がる

長島の「日本一こだわりたまごの店 ひまわり」で出会った卵にほれ込んだ、オーナーの今枝さん。「プリンが好きで、おいしいプリンをみんなに食べてほしくて配っていたらお店になっていました。プリンはコミュニケーションツールです」と笑います。洋菓子店がない長島町で、地域の活性化にも役立てばと今年4月にオープン。

**プリン専門店 トッティーナ**  
**住所** 長島町松ヶ島51 一号館長島店敷地内  
**時間** 9:00~15:00 **休** 水・木・金曜日 ☎070-9019-6345

**トッティーナ 390円**  
**レトロ 300円**  
**夏のフルーツプリン 480円**  
 シンプルなのにぜいたく気分が味わえる手作りプリン。地元食材も積極的に使用しています。

## 夏のオススメ



今年は  
16店が  
参加!

# 桑名かき氷街

## 道2022

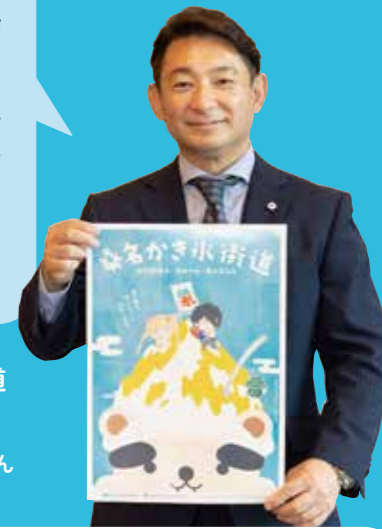
開催期間  
7/1(金)~  
9/30(金)

いろんなかき氷が楽しめる夏限定イベント「桑名かき氷街道」を今年も実施します。うれしいプレゼントが当たるスタンプラリーもぜひ参加してください。

詳細は  
こちら



市内には業務用かき氷機の国内シェアトップメーカー(株)中部コーポレーションがあり、いわば“かき氷のふるさと”。そこで、各店趣向を凝らしたかき氷を提供するイベントを昨年からはじめました。昨年は予想以上に多くの人にバラエティ豊かなかき氷を楽しんでもらい、「今年もぜひ」という声を多く頂きました。今年は、16店で開催します。ぜひ参加してください。



かき氷街道  
事務局長  
林 孝彦さん

**とらや饅頭**  
住所 本町54 ☎22-0706



伊勢茶氷……………**600円**  
伊勢茶100%の抹茶のかき氷を楽しむことができます。金時をトッピングすると700円です。

**宿場の茶店 ー(ハジメ)**  
住所 川口町8 ☎080-8251-5056



栗クリームのみんブラン氷(あったか白玉とお飲み物付き)……………**900円**  
栗をたっぷり使ったみんブランかき氷です。焼き栗のシロップをたっぷり追い蜜してどうぞ。

**石垣テラス(ひので)**  
住所 川口町28-1 ☎22-0657



自家製木苺シロップ……………**大650円/小450円**  
ラズベリー、クランベリーなどを使った甘酸っぱい、手作り木苺シロップ。+50円で練乳付。

**珈琲館はせ川**  
住所 三之丸32 ☎23-3233



宇治金時……………**800円**  
甘さ控えめの手作り金時を宇治抹茶で。

**大黒屋**  
住所 南寺町67 ☎22-0418



ハチャメチャ  
大黒屋スペシャル……………**1,200円**  
かき氷界のグランドスラム?宇治金時のかき氷に水饅頭、わらび餅、白玉、アイス、ソフト、練乳をのせました。

**レストラン Rocca**  
住所 太一丸22-4 ☎27-2345



石橋産伊勢茶  
みんブランかき氷……………**1,500円**  
マル信緑香五代目の香り豊かな石橋産伊勢茶で作りました。濃厚な緑茶の香りに包まれます。

**FRUITS SNOW.**  
住所 北寺町43 ☎88-5812



宮崎マンゴーかき氷……………**1,600円**  
果汁やミルクなどをジュースにして、強冷凍で一気に凍らせた特製氷は、シロップを使用しないため、ふわさらで新食感のかき氷です。

**しろざけや茂三郎**  
住所 北魚町23 ☎87-6520



抹茶金時クリームミルク……………**850円**  
お茶屋ならではの濃厚抹茶と甘さ控えめ自家製金時の相性ばっちり。練乳とアイスをトッピングで当店1番人気。通称スペシャル。

**赤い屋根**  
住所 船馬町40 ☎22-6551



スノーアイス ベリー……………**880円**  
口溶けなめらかなフワフワ食感のかき氷よりリッチで、アイスクリームよりさっぱりした味わいです。

**御菓子司 保々屋 寺町店**  
住所 北寺町58 ☎22-1304



黒蜜きな粉わらび餅……………**500円**  
ふわふわの氷に波照間産(沖縄)黒糖蜜ときな粉をふんだんにかけ、わらび餅を添えた純和風かき氷です。

**まちカフェ Flatiron3**  
住所 三崎通28 ☎080-8081-8774



Canadian Rockies  
(カナディアンロッキーズ)……………**880円**  
カナダ人である夫の故郷から着想。コーヒー(苦味)、メープルシロップ(甘さ)、ごつごつしたロック(塩味)のバランスが絶妙です。

**多度グリーンファーム**  
住所 多度町御衣野4132 ☎48-7447



けずりいちご……………**650円**  
多度グリーンファーム産のいちご使用。氷を一切使用しない100%いちごの果実けずりです。

**BELIER**  
住所 南魚町68 ☎82-5218



いちご氷……………**800円**  
老舗フルーツ専門店オオスミフルーツの果物を使用。みずみずしく糖度の高い果物が堪能できます。

**柿安料亭本店**  
住所 江戸町36 ☎22-5555



なないろこおり……………**1,430円**  
特製フルーツソースをたっぷりを使用。果実の風味と上品な甘さをお楽しみください。

**THE FUNATSUYA**  
住所 船馬町30 ☎22-1880



生メロン杏仁……………**1,900円**  
完熟メロンをぜいたくにのせ、自家製メロンシロップと杏仁ソースを組み合わせたかき氷。中にパナコッタが入っています。

**花乃舎**  
住所 南魚町88 ☎22-1320



抹茶かき氷……………**900円**  
お茶会などで使われる抹茶で香りが損なわれないよう注文が入ってから抹茶蜜を作ります。アイスクリーム添えは1,000円。